V-ZUG Ltd



Horno • Cocina

Combair SL



Manual de instrucciones

Estimado cliente de V-ZUG
Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos.
Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. No obstante, debe dedicar el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones. Así, tendrá confianza en su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.
Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.

Modificaciones

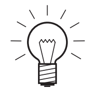
El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho area-lizar modificaciones para el perfeccionamiento.

Símbolos utilizados



Señala todas las indicaciones importantes para la seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones y daños en el aparato o en la configuración.

► Indica los pasos que deberá realizar en el orden correspondiente.
  – Describe la reacción del aparato en el paso que está realizando.
■ Indica una enumeración.



Señala indicaciones útiles para el usuario.

Ámbito de validez

El número del modelo se corresponde con las 3 primeras cifras de la placa de características. Este manual de instrucciones es válido para los siguientes modelos:

Tipo	N° modelo	Sistema de medida
EC-SL	667	55-762
EC-SL	675	60-600 / 60-762

Tipo	N° modelo	Sistema de medida
BC-SL	683	55-600 / 55-762
BC-SL	693	60-600 / 60-762

Las diferencias de realización se indican en el texto.

Contenido

Indicaciones de seguridad



El aparato cumple con las reglas reconocidas de la técnica y con las instrucciones de seguridad correspondientes. Un requisito imprescindible para evitar daños y accidentes es el manejo pertinente del aparato. Tenga en cuenta las indicaciones de este manual de instrucciones.

Según la IEC 60335-1 se aplica conforme a lo prescrito:

- Las personas (excluyendo a los niños) que no sean capaces de utilizar el aparato de forma segura debido a sus capacidades psíquicas, sensoriales o intelectuales o a la inexperiencia o desconocimiento del mismo, no podrán utilizar este aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable de la seguridad.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

- El aparato sólo debe montarse y conectarse a la red eléctrica de acuerdo con lo dispuesto en el manual de instalación suministrado por separado. Encargue a un instalador o electricista autorizado los trabajos necesarios.
- Deseche el material de embalaje de acuedo con las prescripciones locales.
- Antes de utilizar por primera vez un aparato que se acaba de instalar, tenga en cuenta las indicaciones que se muestran en el capítulo 'Puesta en funcionamiento por primera vez'.
- Efectúe los ajustes de usuario deseados.

Uso según las indicaciones

- El aparato está diseñado para preparar alimentos en casa. Si se utiliza para otros fines o se hace un manejo incorrecto del aparato, no podrá reclamarse responsabilidad por posibles daños.
- No debe utilizarse para calentar una habitación.
- Sólo debe utilizarse la termosonda suministrada con el aparato.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones en el aparato, especialmente de piezas conductoras de corriente, sólo deben ser realizadas por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por una persona con la cualificación correspondiente. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración, así como fallos operativos. En caso de un fallo funcional en el aparato o de un pedido de reparación, observe las indicaciones del capítulo 'Servicio de reparaciones'. En caso necesario, diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
- Sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales.
- Conserve con cuidado las instrucciones de manejo para poder consultarlas en cualquier momento. En caso de venderlo o cedérselo a un tercero, entregue junto al aparato también este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación. Así, el nuevo usuario podrá disponer de la información necesaria para el correcto manejo del aparato.

Con la presencia de niños en casa

- Los componentes del embalaje (p. ej., láminas, poliestireno) pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga los componentes del embalaje alejados de los niños.
- El aparato está concebido para el uso por personas adultas que conozcan el contenido de este manual de instrucciones. Los niños a menudo no son conscientes del peligro que conlleva el manejo de aparatos eléctricos. Por tanto, preste la debida atención y no permita que los niños jueguen con el aparato: existe el peligro de que los niños resulten lesionados.
- Utilice la opción del bloqueo para niños.

Acerca del uso

- Si el aparato presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si detecta un fallo funcional, debe desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que los cables de conexión de otros electrodomésticos no queden atrapados en la puerta del aparato. Podría dañarse su aislamiento eléctrico.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe llevarse al centro de atención al cliente para sustituirlo y así evitar riesgos.
- Asegúrese antes de cerrar la puerta del aparato de que en la cámara de cocción no se encuentran objetos extraños o animales domésticos.
- No almacene objetos en la cámara de cocción dado que pueden representar un peligro en caso de un encendido accidental. No almacene materiales inflamables o sensibles a las temperaturas, p. ej. detergentes, sprays para hornos, etc., en la cámara de cocción o en el cajón calientaplatos.
- Durante el gratinado, deje la puerta del aparato cerrada. En caso contrario, podrían ocasionarse daños por el calor en los elementos de manejo e indicación o en los armarios encastrados dispuestos encima.
- Siga también las instrucciones de seguridad especiales recogidas en el capítulo 'Cocina'.

¡Precaución, peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.
- Durante la cocción y el horneado se genera calor. La puerta del aparato, especialmente el cristal, puede calentarse. Peligro de quemaduras, no tocar. ¡Mantener a los niños alejados!
- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden encenderse fácilmente. Calentar aceite en la cámara de cocción para asar carnes es peligroso y debe evitarse. Nunca intente apagar aceite o grasa en llamas con agua, ¡peligro de explosión! Ahogue la llama con paños húmedos, mantenga las puertas y ventanas cerradas.
- Los alimentos calentados no deben rociarse con bebidas espirituosas (coñac, whisky, aguardiente, etc.), ¡peligro de explosión!
- Los accesorios como la parrilla, la plancha, etc. se calientan mucho en la cámara de cocción. Por tanto, utilice agarradores de cocina o guantes de protección.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando tueste productos como hierbas, pan, setas, etc. Existe peligro de incendio si se tuestan más de lo normal.
- Si observa humo por un posible incendio del aparato o en la cámara de cocción, mantenga cerrada la puerta del aparato. Desconecte el aparato e interrumpa la alimentación de corriente.
- El aparato calentado se mantiene caliente bastante tiempo aún después de desconectado y se enfriará lentamente a la temperatura ambiente. Espere el tiempo suficiente antes de, por ejemplo, realizar operaciones de limpieza.

¡Atención: peligro de lesiones!

- Durante el cuidado y el manejo del aparato, asegúrese de que nadie coloque los dedos en las bisagras. En caso contrario, existirá peligro de lesiones al mover la puerta. Habrá que prestar especial atención a este punto si hay niños presentes.
- Únicamente abra la puerta cuando el aparato esté en posición de bloqueo. Cuando la puerta está abierta, existe peligro de tropezones o magulladuras. No se coloque o apoye sobre la puerta ni la utilice como plataforma.

De esta manera evitará daños en el aparato.

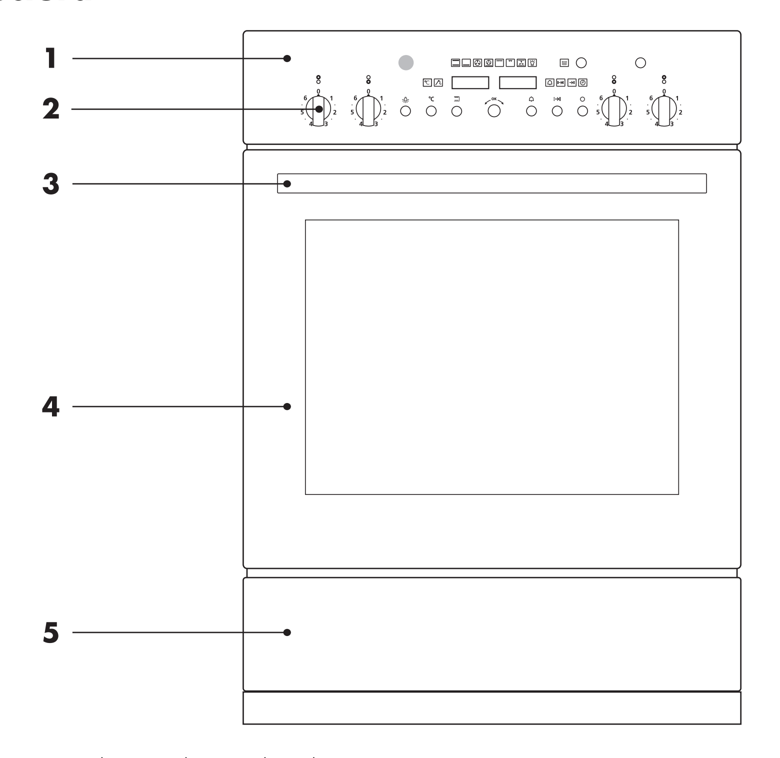
- No dé portazos a la puerta del aparato.
- No coloque planchas de cocina, fuentes de vidrio, parrillas ni otros objetos directamente en el calor inferior.
- El corte con cuchillos o cuchillas circulares en la bandeja original ocasiona siempre daños visibles.
- Después de utilizar el aparato, ventílelo para evitar la corrosión. Para esto, deje la puerta del aparato abierta en la posición de encastre.
- Durante los trabajos de limpieza tenga en cuenta que no puede entrar agua en el aparato. Sólo utilice paños moderadamente húmedos. Nunca pulverice agua hacia dentro o fuera del aparato. No utilice aparatos de limpieza a vapor. El agua que penetre puede ocasionar daños.

Acerca de la cocina

- No deje encendidas las placas de cocina durante mucho tiempo en un nivel de potencia elevado sin que esté encima la batería de cocina, pues las placas podrían calcinarse.
- En caso de sobrecalentamiento, apague la placa de cocina y deje que se enfríe completamente. No coloque encima la batería de cocina y no la enfríe en ningún caso con agua fría.
- Para proteger a los niños pequeños es posible instalar en las cocinas una protección infantil. La información al respecto la proporciona la BfU (oficina de asesoramiento para prevención de accidentes) de Berna.

Descripción del aparato

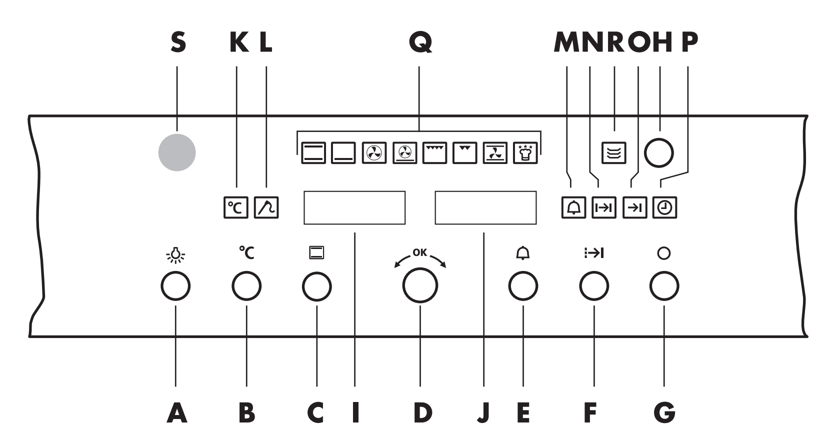
Estructura



1 Elementos de mando e indicadores
2 Botones giratorios de los fogones*
3 Manija de la puerta
4 Puerta del aparato
5 Cajón calientaplatos*

* en función del modelo

Elementos de mando e indicadores



Botones

A Iluminación
B Temperatura de la cámara de cocción/de la termosonda
C Modo de funcionamiento
D Botón de ajuste
E Temporizador
F Tiempo de conexión y tiempo de desconexión
G Apagado
H Cajón calientaplatos*

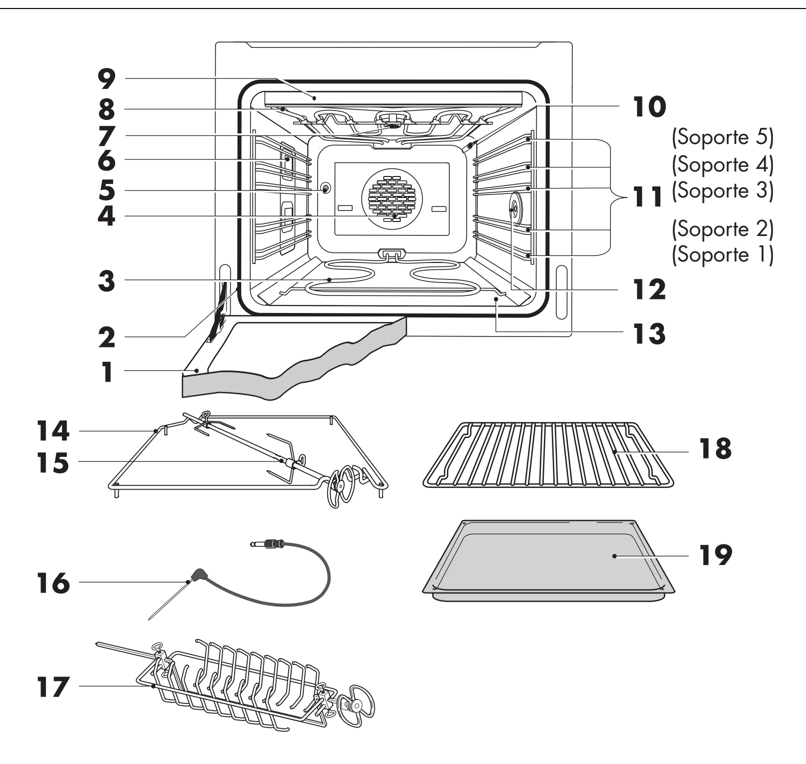
Indicadores

I Temperatura
J Hora, duración y temporizador

Símbolos

K Temperatura de la cámara de cocción
L Temperatura de la termosonda
M Temporizador
N Tiempo de conexión
S Interfaz de comunicación
O Tiempo de desconexión
P Hora
Q Modos de funcionamiento
R Cajón calientaplatos*

* en función del modelo



1 Puerta del aparato
2 Junta de la puerta
3 Calor inferior (plegable)
4 Ventilador de aire caliente
5 Accionamiento para el espetón/ cesto para asado
6 Iluminación
7 Evacuación de aire de la cámara de cocción
8 Grill/calentamiento superior
9 Protección anticontacto del grill/ calor superior
10 Sensor de temperatura de la cámara de cocción
11 Soportes
12 Hembra para la termosonda
13 Pieza protectora
14 Marco de soporte para el espetón/ cesto para asado*
15 Espetón
16 Termosonda
17 Cesto para asado*
18 Parrilla
19 Bandeja original

* opcional

Primera puesta en funcionamiento

Antes de utilizar por primera vez el aparato recién instalado, deben realizarse los siguientes trabajos.

- ► Elimine materiales de embalaje y transporte de la cámara de cocción.
- ► En caso de que en la indicación derecha parpadee [12:00], gire el botón de ajuste OK hasta que aparezca la hora deseada.
  - – Tras aprox. 15 segundos cesa de parpadear la indicación y se acepta la hora.
- ► Caliente el aparato vacío (sin parrilla, placas, etc.) con el modo de funcionamiento y la máxima temperatura de la cámara de cocción durante aprox. 1 hora. Dado que entonces se producen olores y humos, recomendamos ventilar bien la habitación durante este tiempo.
- ► Si su aparato está equipado con placas de cocina de fundición, caliente cada una de ellas durante 5 minutos (sin la batería de cocina) en el nivel de potencia máximo. A continuación, apáguelas y deje que se enfríen. Mantenga una buena ventilación también durante este tiempo.
- ► La puesta en funcionamiento y el manejo de las placas vitrocerámicas se describen en un manual de instrucciones aparte. Siga las instrucciones que se especifican en él.

Cuestiones generales relacionadas con el manejo

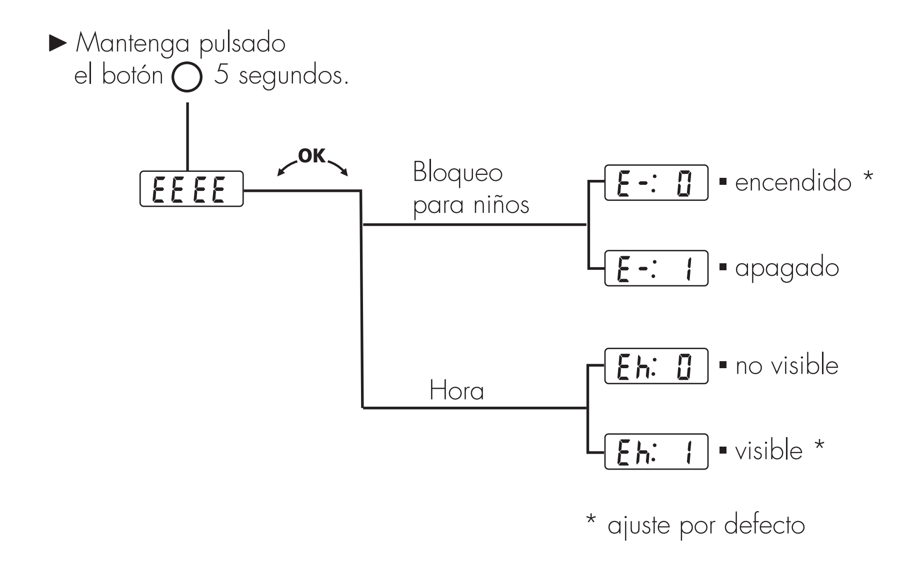
Los modos de funcionamiento, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura de la termosonda, así como la duración y diferentes funciones adicionales pueden seleccionarse pulsando una o varias veces el botón correspondiente.

- El símbolo de la función seleccionada se ilumina o parpadea.
- En la indicación correspondiente parpadea una propuesta.
- Girando el botón de ajuste ↙OK↘ se modifica el valor propuesto.
- Si pulsa el botón de ajuste ↙OK↘ se inicia inmediatamente el aparato.
- Sin pulsar el botón de ajuste, el aparato se inicia automáticamente aprox. 15 segundos después del último ajuste.
- Pueden realizarse otros ajustes o modificaciones en cualquier momento.
- Pulsando el botón ◯ se apaga el aparato.

Ajustes de usuario

Puede adaptar los ajustes del aparato como desee. La forma de proceder es básicamente igual para todos los ajustes de usuario.

La siguiente gráfica muestra una vista general de los posibles ajustes de usuario.



Bloqueo para los niños

El bloqueo para los niños debe evitar un encendido accidental.



Activar o desactivar el bloqueo para niños

- Con el aparato apagado, mantenga pulsado 5 segundos el botón ○.
  - En la indicación aparece `EEEE`.
- Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
  - En la indicación aparece `E-: 0` para indicar que el bloqueo para niños está desactivado.
- Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
  - En la indicación parpadea `E-: 0`.
- Girando el botón de ajuste OK cambia la indicación a `E-: 1` para indicar que el bloqueo para niños está activado.
- Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
- Para salir, pulse el botón ○.
  - Se aceptan los ajustes de usuario seleccionados.

Manejo con el bloqueo para niños activado

Si se pulsa el botón □ / °C o ≋ con el bloqueo para niños activado:

- Suena una señal acústica doble.
- La pulsación del botón no tiene respuesta.
- En ambas indicaciones aparece `----`.

- Con el bloqueo para niños activado, pulse a la vez el botón ○ y el botón □ / °C o ≋.
  - Se elimina el bloqueo para niños. El manejo adicional puede realizarse de la forma habitual.
  - 10 minutos después del apagado del aparato, se activa nuevamente el bloqueo para niños de forma automática.

Los botones OK / ☼ / 🔔 y ⇥ pueden utilizarse de forma directa independientemente del bloqueo para niños.

Indicación de la hora

Elija entre

- Eh: 0 (no visible)
- Eh: 1 (visible)



En el ajuste «no visible», las indicaciones permanecen apagadas cuando el aparato está desconectado. Con esto se minimiza el consumo de corriente. Cuando el aparato está encendido, puede verse la hora.

Activar/desactivar la indicación de la hora

► Con el aparato apagado, mantenga pulsado 5 segundos el botón ◯.
– En la indicación aparece EEEE.

► Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
– En la indicación aparece E-: 0.

► Gire el botón de ajuste OK hasta que esté visible en la indicación Eh: 1 para la hora.

► Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
– En la indicación parpadea Eh: 1.

► Gire el botón de ajuste OK.
– En la indicación no aparece visible Eh: 0 para la hora.

► Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

► Para salir, pulse el botón ◯.
– Se aceptan los ajustes de usuario seleccionados.

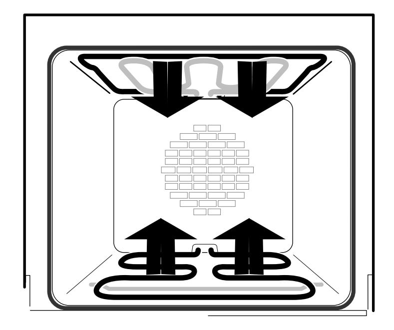
Horneado y asado

Modos de funcionamiento

A continuación se describen detalladamente todos los modos de funcionamiento disponibles.

Calor superior/inferior





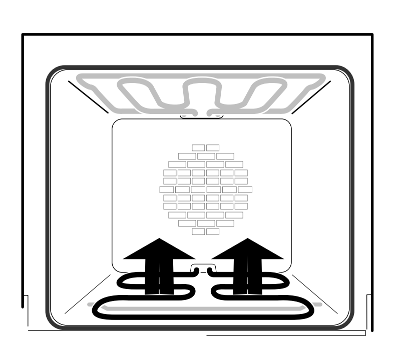
► Pulse 1 vez el botón ▭.
- – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 200 °C

El calentamiento superior/inferior es el modo de funcionamiento convencional. El calentamiento tiene lugar por medio de cuerpos de calentamiento situados en la parte superior e inferior de la cámara de cocción. El horneado y asado sólo es posible en un soporte. En función del soporte utilizado, el calor superior o inferior es más o menos efectivo.

Especialmente adecuado para asados y horneados jugosos de pasteles, tartas, pastas, etc.

Calor inferior





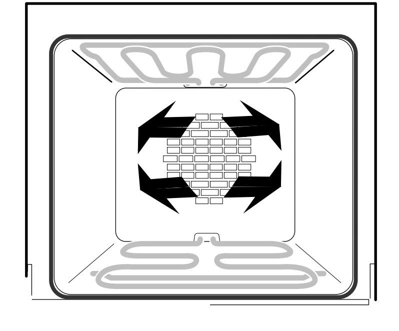
► Pulse 2 veces el botón ▭.
- – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 200 °C

El calor inferior puede utilizarse para pasteurizar o cuando debe hornearse un poco más fuerte la base de un pastel.

Aire caliente



► Pulse 3 veces el botón ▭.
 – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 180 °C



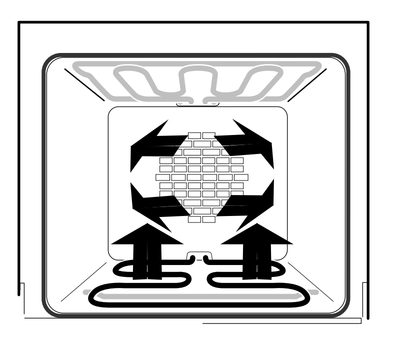
El aire de la cámara de cocción se calienta mediante el cuerpo de calentamiento situado detrás de la pared posterior de la cámara de cocción y se hace circular de forma homogénea en la cámara de cocción con el ventilador de aire caliente. De esta manera se proporciona a los alimentos el mismo calor por todos lados, de modo que puede hornearse simultáneamente hasta en tres soportes y ahorrarse energía.

Adecuado para pastas, pasteles y postres en varios soportes o un asado abajo y un gratinado arriba.

PizzaPlus



► Pulse 4 veces el botón ▭.
 – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 200 °C



Además del aire caliente, se conecta adicionalmente calor inferior. De esta manera se hornea de forma especialmente intensiva el fondo del alimento que está horneándose.

Especialmente adecuado para pasteles jugosos, quiches, pizza, etc. en un soporte.

Utilice la bandeja original o una bandeja redonda sobre la parrilla.

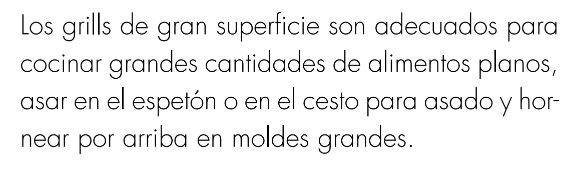
Grill de gran superficie



Sólo debe gratinarse con la puerta del aparato cerrada.



► Pulse 5 veces el botón .
 – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 250 °C



Los grills de gran superficie son adecuados para cocinar grandes cantidades de alimentos planos, asar en el espetón o en el cesto para asado y hornear por arriba en moldes grandes.

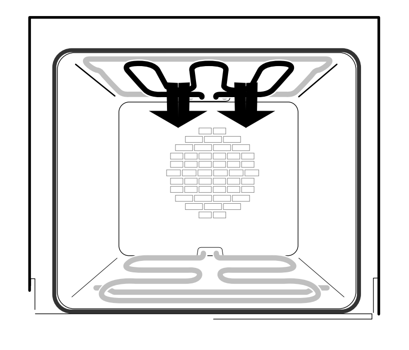
Utilice la parrilla para gratinar alimentos de poca altura y como soporte para moldes.

Grill de pequeña superficie





► Pulse 6 veces el botón .
 – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 250 °C



Los grills de pequeña superficie son especialmente idóneos para cocinar pequeñas cantidades de alimentos planos y hornear por arriba al tiempo que se ahorra energía.



La transmisión de calor durante el gratinado tiene lugar por radiación infrarroja del cuerpo de calentamiento incandescente.
Si se utiliza un grill pequeño, se enciende sólo el cuerpo de calentamiento interior; si se utiliza un grill grande, se conecta también el calor superior.

Aire circulante



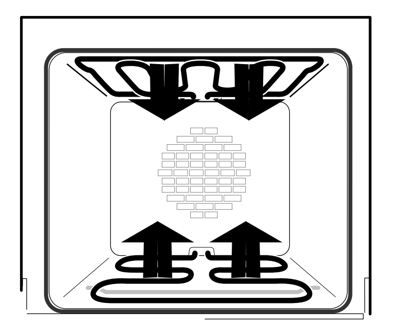

► Pulse 7 veces el botón .
  – Propuesta de temperatura de la cámara de cocción: 180 °C

Además de con el calor superior/inferior, el calor se reparte de manera uniforme por la cámara de cocción con el ventilador de aire caliente.

Idóneo para soufflés, palos de nata y merengues en un soporte.

Cocción delicada





► Pulse 8 veces el botón .

La cocción delicada es un procedimiento de cocción patentado en el que se prepara carne del modo más delicado a una baja temperatura de la cámara de cocción en el momento deseado. Véase también el capítulo 'Cocción delicada' para consultar indicaciones detalladas.

Seleccionar el modo de funcionamiento

Durante el horneado y el asado se genera calor. ¡Riesgo de quemaduras! Lea primero el capítulo 'Indicaciones de seguridad'.

El manejo se explica por medio de un ejemplo.
Usted desea hornear un pastel en un molde de 25 cm de longitud. En el consejo de ajuste aparece:

	☐	°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pastel de 25 cm	☐	165–175	sí	1	50–55

La temperatura recomendada de la cámara de cocción se indica a modo de intervalo para tener en cuenta las diferencias de las recetas. La primera vez es recomendable ajustar la temperatura media indicada, en este ejemplo, 170 °C.

► Coloque la parrilla en el soporte **1**.

► Pulsando una o varias veces el botón ☐, seleccione el modo de funcionamiento deseado, en este ejemplo, calor superior/inferior ☐.
  – Se enciende el símbolo ☐.
  – Parpadea el símbolo °C.
  – En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura propuesta de la cámara de cocción 200°.

► Gire el botón de ajuste OK hasta que aparezca la temperatura deseada, para este ejemplo 170°.
  La temperatura propuesta para la cámara de cocción puede modificarse, mientras el símbolo °C y la indicación de la temperatura 200° parpadeen. Si las indicaciones ya han dejado de parpadear, pulse el botón °C.



Si no se modifica la temperatura de la cámara de cocción en un intervalo de aprox. 15 segundos, el aparato se enciende automáticamente.

► Si pulsa el botón de ajuste OK, se inicia inmediatamente el aparato.
  – Mientras la temperatura de la cámara de cocción esté por debajo de 30 °C, aparece en la indicación de temperatura [---°].

Por medio de la indicación de temperatura puede observarse cómo aumenta la temperatura de la cámara de cocción.

  – Al alcanzar la temperatura ajustada de la cámara de cocción, suena una señal acústica simple.

► Ponga el molde sobre la parrilla.

Calentamiento rápido

Conexión

Con el calentamiento rápido puede acortarse el precalentamiento. El calentamiento rápido sólo es posible en los modos de funcionamiento [ ] / [ ] / [ ] o [ ].

► Seleccione el modo de funcionamiento deseado (en este ejemplo, [ ]).

► Ajuste la temperatura de la cámara de cocción a [170°].

► Mantenga pulsado 2 segundos el botón de ajuste OK.
  – Suena una señal acústica simple.
  – En la indicación de temperatura parpadea «°».

Tras alcanzar la temperatura ajustada de la cámara de cocción se apaga automáticamente el calentamiento rápido y suena una señal acústica simple.

Apagar el aparato de forma anticipada

► Mantenga pulsado de nuevo el botón de ajuste OK durante 2 segundos.

Controlar/modificar la temperatura de la cámara de cocción

La temperatura ajustada de la cámara de cocción puede controlarse o modificarse durante el funcionamiento.

- ▶ Pulse el botón °C.
  - – Durante aprox. 15 segundos parpadea el símbolo °C.
  - – En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura ajustada de la cámara de cocción 170°.
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede modificarse la temperatura de la cámara de cocción.

Cambiar el modo de funcionamiento

El modo de funcionamiento ajustado puede modificarse durante el funcionamiento.

- ▶ Pulse varias veces el botón hasta que se muestre el modo de funcionamiento deseado.
  - – Se mantiene la temperatura ajustada para la cámara de cocción.

Fin del horneado

- ▶ Transcurridos 50 minutos, compruebe si la tarta está ya hecha. Al introducir un palito de madera o un elemento similar no deben quedar adheridos restos de masa. Si éste no es el caso, la tarta debe seguir horneándose.
- ▶ Extraiga la tarta lista de la cámara de cocción.

Desconexión

► Pulse el botón ◯.
  – Se apagan los símbolos °C y ▭.
  – Mientras la temperatura de la cámara de cocción sea superior a 80 °C, la temperatura se muestra.



El aparato está totalmente apagado si no está encendido ningún símbolo.

El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando un cierto tiempo tras apagar el aparato.

► Deje abierta la puerta del aparato en la posición de encastre para que pueda enfriarse la cámara de cocción.

Uso óptimo

Es posible que las temperaturas recomendadas para hornear o asar de los libros de recetas antiguos sean demasiado elevadas y que los datos indicados no sean óptimos para este aparato. En el apartado de consejos para el ajuste encontrará la información para un uso óptimo del aparato.
En caso de duda, infórmese con estos datos. Tenga en cuenta que la información de estas tablas se refiere a la preparación habitual y, por lo tanto, sólo es indicativa.

Temperatura de la cámara de cocción con aire caliente

Al hornear y asar con aire caliente es necesaria una temperatura aprox. 20 °C más baja de la cámara de cocción que en el modo de funcionamiento de calor superior / inferior. En las recetas a menudo sólo se indican temperaturas para calor superior / inferior. Compare los datos con los de los consejos de ajuste. En caso de duda, seleccione una temperatura inferior.



Si su pastel o asado ya está dorado por fuera, pero en el interior aún está crudo o poco hecho, esto se debe en la mayoría de los casos a que se ha ajustado una temperatura demasiado alta de la cámara de cocción.

Hornear con aire caliente

Coloque moldes de horneado adecuados (bandejas redondas, moldes desmontables, moldes para pasteles etc.) en la parrilla. Desplace la bandeja original hasta la pared posterior de la cámara de cocción para garantizar una circulación óptima del aire.

Cuando se utiliza aire caliente es especialmente importante elegir el soporte adecuado.

En un soporte

- La bandeja original, así como los moldes de horno planos colocados en la parrilla, en el soporte **3**

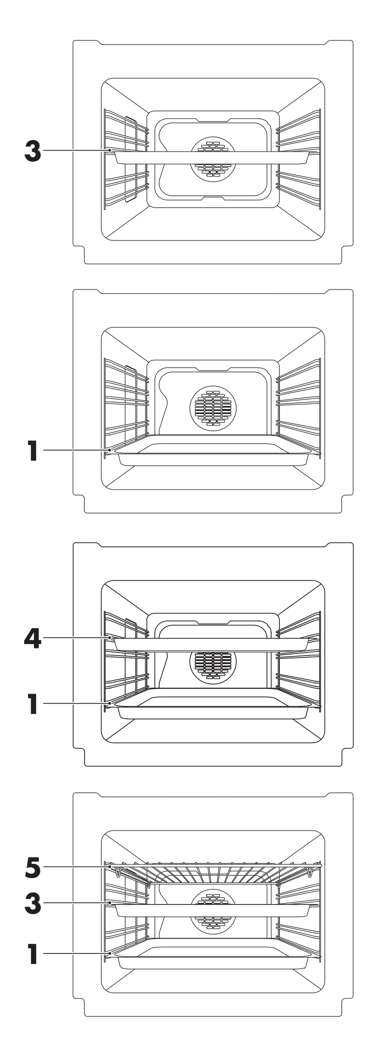
- Los moldes de horno altos, p. ej. los moldes redondos o para bizcocho, colocados en la parrilla y los productos de horneado altos, como el pan o las trenzas de pan, colocados en la bandeja original, en el soporte **1**

En dos soportes

- Las bandejas originales, en los soportes **1** y **4**

En tres soportes

- Las bandejas originales, en los soportes **1** y **3**; la parrilla, en el soporte **5**



Ahorrar energía

- Evitar abrir frecuentemente la puerta del aparato.
- Sólo encender la iluminación en caso necesario.
- Aprovechar el calor residual: a partir de una duración de 30 minutos, desconectar 5–10 minutos antes el modo de funcionamiento seleccionado. Excepciones: Soufflé, galletas, masa de hojaldre y buñuelos.

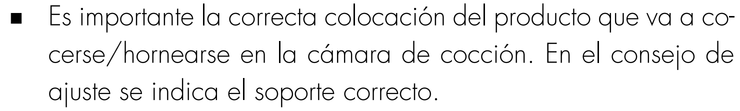
Precalentamiento

- Sólo caliente previamente la cámara de cocción cuando se indique en la receta o en el consejo de ajuste.
- En el gratinado, se recomienda un corto precalentamiento. Para esto, tenga en cuenta los datos de tiempo indicados en el consejo de ajuste.

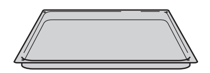
Evitar la suciedad

- Para evitar que se ensucie el fondo de la cámara de cocción, se recomienda colocar una pieza protectora entre el fondo de la cámara y el calor inferior. El aparato ya lleva instalada una pieza protectora. El número de pedido para solicitar más piezas protectoras originales figura en el apartado 'Accesorios y piezas de repuesto'.
- Para evitar una gran suciedad durante el gratinado, puede deslizarse la bandeja original – con una lámina de aluminio – en el soporte **1**.

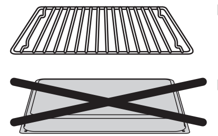
Aplicación de accesorios



- Es importante la correcta colocación del producto que va a cocerse/hornearse en la cámara de cocción. En el consejo de ajuste se indica el soporte correcto.



- La bandeja original sirve como molde de horno, p. ej. para pasteles y pastas, o como soporte para moldes de horno, p. ej. al hornear con aire caliente en 2 soportes o como bandeja de recogida en combinación con la parrilla.
- Durante la preparación de productos congelados, tales como quiche o panecillos, que sólo cubren parcialmente la bandeja original, ésta puede alabearse, sobre todo a altas temperaturas. Esto es normal y no puede evitarse en las bandejas cuadrangulares. En ciertas circunstancias resulta algo más difícil extraer la bandeja. Durante el enfriamiento, la bandeja devuelve nuevamente a su forma original. En lugar de utilizar la bandeja, los alimentos correspondientes pueden hornearse en la parrilla con papel de hornear o en una bandeja redonda sobre la parrilla.
- El corte de productos horneados con cuchillos o cuchillas circulares extremadamente duros (cerámica, metal duro) en la bandeja original puede dañar la superficie.

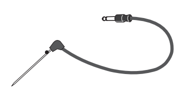


- La parrilla sirve como soporte para vajilla de asar y moldes de horno, así como para carne, pizza congelada, etc.
- Utilice sólo la bandeja original en la posición de uso normal, no al revés.

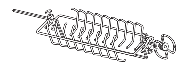
Termosonda



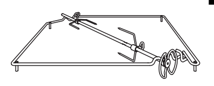
Sólo debe utilizarse la termosonda suministrada.
La termosonda no debe lavarse en el lavavajillas.



- Con ayuda de la termosonda puede hacer que el aparato se desconecte automáticamente cuando se haya alcanzado la temperatura deseada del alimento. Puede encontrar las temperaturas adecuadas en los consejos para el ajuste.
- También podrá utilizar la termosonda para medir únicamente la temperatura y desconectar el aparato de forma manual.

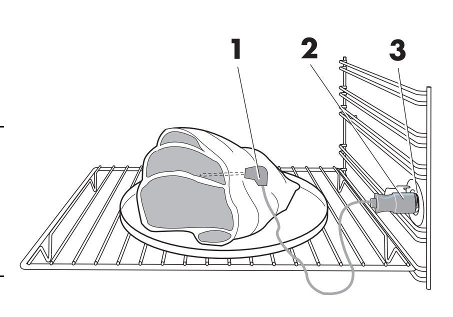


- Si la termosonda está colocada directamente en el alimento, no debe moverse de su posición al voltear el alimento.



- La termosonda puede utilizarse en todos los modos de funcionamiento, y también cuando se use el espetón y el cesto para asado.
- Si deja el alimento en la cámara de cocción tras apagar el aparato, la temperatura aumenta algo como consecuencia del calor residual. Esto deberá tenerse en cuenta sobre todo en la preparación de carne.

Colocar la termosonda



► Coloque la carne en una cazuela de asar o en la parrilla.

► Inserte la termosonda **1** lo más horizontal posible en el alimento. La punta debe encontrarse aproximadamente en el centro. Para esto, la termosonda **1** debería estar cubierta totalmente por el alimento que va a cocerse. Sólo así es posible una correcta medición.



Las mediciones fiables de la carne sólo serán posibles si está dividida en trozos compactos, por ello deberá atar la carne en caso necesario.

La termosonda no debe entrar en contacto con huesos ni introducirse en tejido adiposo.

En las aves, la termosonda debe colocarse en el lado interior del muslo.

La hembra **3** de la termosonda se encuentra en la pared derecha de la cámara de cocción. El enchufe y la toma no tienen corriente eléctrica. Mantenga el enchufe siempre limpio.

► Abra la tapa y conecte el enchufe **2** en la hembra **3**.
– Tras conectar el enchufe, en la indicación de temperatura aparece [- - 0] y se enciende el símbolo .

Temperatura de la termosonda



La temperatura de la termosonda sólo puede ajustarse cuando la termosonda está insertada en el alimento.

Ajustar

- ▶ Pulse 2 veces el botón °C.
  - – Parpadea el símbolo .
  - – La temperatura propuesta 70° parpadea.
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede ajustar la temperatura deseada.
  La temperatura depende del alimento que va a cocerse y del grado de cocción deseado, véase el consejo de ajuste.



Si sólo debe medirse la temperatura de la termosonda, poner ésta a cero hasta que aparezca - - ° .

- ▶ Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura de la cámara de cocción deseados.
- ▶ Si pulsa el botón de ajuste OK, se inicia inmediatamente el aparato.
  - – Durante la cocción se indica la temperatura actual de la termosonda.
  - – Mientras la temperatura de la termosonda esté por debajo de 30 °C, aparece en la indicación de temperatura - - ° .

Comprobar / modificar

- ▶ Pulse 2 veces el botón °C.
  - – Durante aprox. 15 segundos parpadea el símbolo .
  - – En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura ajustada de la termosonda 70° .
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede modificarse la temperatura de la termosonda.

Fin de cocción

– Al alcanzar la temperatura ajustada de la termosonda, se apaga el aparato automáticamente.
– Suena una señal acústica durante un minuto.
– Parpadea el símbolo [símbolo].
– En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la termosonda, p. ej. 70°

► Si pulsa el botón de ajuste OK, se apaga la señal acústica.

Funciones de marcación de tiempo

Están a disposición las siguientes funciones de marcación de tiempo

- Reloj
- Avisador corto tiempo (puede utilizarse siempre y de forma independiente del resto de funciones)
- Duración de función (desconexión del aparato controlada por tiempo)
- Retardo de inicio (conexión y desconexión del aparato controlada por tiempo)

Ajustar y modificar la hora

▶ Pulse simultáneamente los botones 🔔 y ¦→|.
  – La hora ajustada, p. ej. [10:15] y el símbolo [⌚] parpadean.

▶ Gire el botón de ajuste ↙OK↘ hasta que aparezca la hora deseada.

▶ Presionando el botón de ajuste ↙OK↘ se acepta la hora.

Con el aparato apagado, la luminosidad de la indicación de la hora se reduce de las 22 a las 6 h.



No puede ajustarse la hora cuando está en marcha la función de retardo de inicio. En este caso, suena una señal acústica doble.

Temporizador

El temporizador funciona como un reloj de cocina. Puede utilizarse siempre y de forma independiente de todas las demás funciones.

Ajustar

- ▶ Pulse el botón .
  - – Parpadea el símbolo .
  - – En la indicación derecha parpadea 0'00.
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede modificarse la duración.

El ajuste se realiza

- ■ hasta 10 minutos en etapas de 10 segundos, p. ej. 9'50 = 9 min. 50 s.
- ■ más de 10 minutos, en etapas de minutos, p. ej. 1h 12 = 1 h 12 min.

La duración máxima es de 9 h 59 min.

- ▶ Si pulsa el botón de ajuste OK, se inicia inmediatamente el temporizador.
  - – Se enciende el símbolo .
  - – Se indica la duración restante (si no se introduce ningún tiempo de conexión).

Transcurrido el tiempo ajustado

- – suena durante un minuto una secuencia repetida de 5 tonos de señalización cortos.
- – parpadea el símbolo .
- ▶ Si pulsa el botón de ajuste OK, se apaga la señal acústica.

Comprobar y modificar

- ▶ Pulse el botón .
  - – Parpadea el símbolo .
  - – El tiempo restante parpadea.
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede modificarse la duración.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Apagar el aparato de forma anticipada

▶ Pulse el botón 🔔.
– Parpadea el símbolo [🔔].
– El tiempo restante parpadea.

▶ Girando el botón de ajuste OK, ajuste la duración a [0 '00].

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Tiempo de conexión

El tiempo de conexión es la duración que está conectado un modo de funcionamiento. Si transcurre el tiempo de conexión, el aparato desconecta automáticamente el modo de funcionamiento.

Ajuste

▶ En caso necesario, caliente previamente la cámara de cocción.

▶ Coloque el plato en la cámara de cocción.

▶ Pulse el botón ¦→|.
– Parpadea el símbolo [|→|].
– Se ilumina el símbolo [°C] y el modo de funcionamiento seleccionado.
– En la indicación derecha parpadea [0h 10] (la duración predeterminada es de 10 minutos).

▶ Girando el botón de ajuste OK puede modificar la duración deseada.

▶ Si pulsa en el botón de ajuste OK, se inicia el funcionamiento.
– Se enciende el símbolo del modo de funcionamiento seleccionado.
– Se iluminan los símbolos [°C] y [|→|].
– En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la cámara de cocción.
– En la indicación derecha aparece el tiempo de conexión transcurrido.

Ejemplo: Selecciona el modo de funcionamiento [ventilador] y [180°].
A las 9 h ajusta un tiempo de conexión de 1 h 15 min.
El aparato se apaga a las 10 h 15 min.

Controlar y modificar

- ▶ Pulse el botón ¦→I.
- ▶ Girando el botón de ajuste ↙OK↘, puede modificarse la duración.
- ▶ Confírmela pulsando el botón ↙OK↘.

Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulse el botón ◯.

Tiempo de conexión transcurrido

- – Transcurrido el tiempo de conexión ajustado, el aparato desconecta automáticamente el modo de funcionamiento seleccionado.
- – Durante un minuto suena una señal acústica larga interrumpida.
- – Parpadea el símbolo [I→I].
- – En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la cámara de cocción.

- ▶ Si pulsa el botón de ajuste ↙OK↘, se apaga la señal acústica.

Retardo de inicio

Esta función le ayuda cuando un plato debe estar preparado en un determinado momento y no puede encender o apagar el aparato en el momento adecuado. Para esto, ajuste el tiempo de conexión y, adicionalmente, el tiempo de desconexión. Entonces, el aparato se enciende y vuelve a apagar con un retardo temporal.
Si se utiliza la termosonda, debe ajustarse una duración estimada. Puede encontrar los valores de detención en los consejos de ajuste. El aparato se conecta con un retardo temporal y se desconecta cuando se ha alcanzado la temperatura central ajustada. Tenga en cuenta que, en función de la duración estimada, esto puede producirse algo antes o después del tiempo de desconexión ajustado.



Los alimentos perecederos no deberían estar fuera de frío demasiado tiempo.

Ajuste

- ▶ Coloque la vajilla en la cámara de cocción, seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura de la cámara de cocción deseados.
- ▶ Pulse el botón ¦→|.
  - – Parpadea el símbolo [|→|].
  - – Se ilumina el símbolo [°C] y el modo de funcionamiento seleccionado.
  - – En la indicación derecha parpadea [0h 10] (la duración predeterminada es de 10 minutos).
- ▶ Girando el botón de ajuste ↙OK↘ puede modificar la duración deseada.
- ▶ Pulse nuevamente el botón ¦→|.
  - – Parpadea el símbolo [→|].
  - – En la indicación derecha parpadea la hora actual más el tiempo de conexión ajustado.
  - – Girando el botón de ajuste ↙OK↘, ajuste el tiempo de desconexión deseado y, así, atrase el inicio.

El tiempo de desconexión puede postergarse como máximo 23 h 59 min.

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste ↙OK↘.
  – Se iluminan los símbolos [|→|] y [→|].
  – El aparato permanece apagado hasta el inicio automático.

Ejemplo: Selecciona el modo de funcionamiento [ventilador] y [180°].
A las 9 h ajusta un tiempo de conexión de 1 h 15 min.
Ajusta el tiempo de desconexión a las 12 h 30 min.
El aparato se enciende a las 11 h 15 min. y se vuelve a apagar a las 12 h 30 min.

Comprobar y modificar

Durante el retardo de inicio pueden controlarse todos los ajustes. Sólo puede modificarse el tiempo de desconexión.

▶ Pulse 2 veces el botón ¦→|.
  – Parpadea el símbolo [→|].
  – En la indicación derecha parpadea el tiempo de desconexión.

▶ Girando el botón de ajuste ↙OK↘ puede modificarse el tiempo de desconexión.

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste ↙OK↘.

Desconectar antes de tiempo

▶ Pulse el botón ◯.

Tiempo de desconexión alcanzado

– Trascurrido el tiempo ajustado, se apaga el aparato automáticamente.
– Durante un minuto suena una señal acústica larga interrumpida.
– Parpadea el símbolo [|→|].
– En la indicación de la temperatura aparece la temperatura actual de la cámara de cocción.

▶ Si pulsa el botón de ajuste ↙OK↘, se apaga la señal acústica.

Consejos de ajuste

Pastel Tarta



Los datos para ⊛ se refieren al horneado simultáneo en 2 soportes.

	▭	°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pastel de 25 cm	▭	165–175	sí	1	50–55
Tarta de bizcocho de 24 cm de diámetro		180–190			30–40
Bizcocho de galletas		230–240		3	5
	⊛	220–230		1 + 4	
Tarta de zanahorias	▭	170–180		1	55–60
Bizcocho					50–55
Masa quebrada con frutas		200			45–55
	⊛	180–200		1 + 4	
Tarta de Linz de 24-26 cm de diámetro	▭	170–180		1	55–60
Alajú					50–60
Tarta de requesón de 24-26 cm de diámetro		160–170			70–80
Pastel de manzana		190–200			40–45
	⊛	180–190		1 + 4	

Bollos pequeños



Los datos para se refieren al horneado simultáneo en 2 soportes.

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Aperitivo de hojaldre		170–180	sí	2	15–20
		160–170		1 + 4	15–25
Cruasán de jamón		200–210		2	20–30
		170–180		1 + 4	
Panecillos		180–200		3	15–25
		160–180		1 + 4	
Palos de nata		180–200		1	20–30
		175–185	no	1 + 4	30–35
Pastas		160–170	sí	1	20–25
		155–165		1 + 4	15–20
Galletas de Milano Galletas de pícaro		165–170		3	
		160–170		1 + 4	
Galletas de anís Bollo de anís		140–150		3	20–30
				1 + 4	
Merengue		90–100	no	2	90–120
				1 + 4	

Pastel Pizza



Los datos para [ventilador] se refieren al horneado simultáneo en 2 soportes.

En caso de usar frutas congeladas o fruta fresca muy madura, sólo debe introducirse el relleno en el pastel tras aprox. 15–20 minutos.

	[calor superior/inferior]	°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pastel de fruta	[ventilador + calor inferior]	170–190	sí	3	45–55
	[ventilador]	180–190		1 + 4	
	[calor superior/inferior]	200–210		3	
Pizza (fresca)	[ventilador + calor inferior]	190–220			17–25
	[ventilador]	220–230		1 + 4	25–35
Pastel de verdura	[ventilador + calor inferior]	180–210		3	
	[ventilador]	180–190		1 + 4	45–55
	[calor superior/inferior]	200–210		3	
Pastel de queso	[ventilador + calor inferior]	180–210			25–35
	[ventilador]	165–180		1 + 4	35–45
	[calor superior/inferior]	180–200		3	
Quiche	[ventilador + calor inferior]	180–210			25–35

Pan Trenza de pan



Los datos para se refieren al horneado simultáneo en 2 soportes.

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Pan		220–230	5 min.	2	45–50
		200–220		1 + 4	
Trenza de pan		200–210		2	35–45
		180–200		1 + 4	30–40
Pastel de rosas Roscón Trenza rusa		190–200	sí	2	35–40
		170–190	5 min.	1 + 4	

Guiso Gratinado

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Guiso dulce/picante		200–210	sí	1	40–45
Patatas gratinadas con patatas crudas		190–200			50–55
Soufflé de queso		150–170			45–60
Soufflé de chocolate		160–190			40–60

Carne

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.	°C
Rosbif de 5 cm de grosor		240–250	no	3	40–50	55–60
Paleta de buey de 7 cm de grosor		180–190	sí	2	70–100	75–80
2 entrecots de 2 cm de grosor		260–270	5 min.	5	7–10	
Cuello de ternera de 1 kg		240–250	no	Espetón Cesto para asado	90–100	83–85
Paleta de ternera de 5,5 cm de grosor		200–210	sí	2	80–100	75–80
Paleta de cerdo de 6 cm de grosor asada, estofada		180–190			70–100	
		210–220			100–120	80–85
Cuello de cerdo de 1,2 kg		240–250	no	Espetón Cesto para asado	90–100	
Pierna de cordero de 9 cm de grosor		210–220	sí	2	100–120	68–70
Pastel de carne de 5 cm de grosor		190–210			70–90	75–80
Embutido		180–200		3	45–60	
Filete en pasta		200–210		1	30–40	
4 chuletas		250–270	5 min.	5	12–16	
4 salchichas asadas		250–260		4		

Cocción delicada con salteado

► Véase también el capítulo 'Cocción delicada'.

	Grado de cocción	Programa	Valor propuesto °C	Valor propuesto Horas	Intervalo de ajuste Horas	Soporte
Filete de ternera	poco hecho	Pr 0	60	3½	2½–4½	1
	al punto		65			
Cadera de ternera			67			
Lomo de ternera			67			
Filete de buey	poco hecho		55			
	al punto		60			
Cadera de buey			65			
Paleta de buey			75			
Entrecot, rosbif	poco hecho		55			
	al punto		60			
Cadera de cerdo			67			
Lomo de cerdo			67			
Pierna de cordero	poco hecho		63			
	al punto		68			

Cocción delicada con grill

▶ Véase también el capítulo 'Cocción delicada'.

			Valor propuesto		Intervalo de ajuste	
		Para un dorado intermedio	°C	Horas	Horas	Soporte
Rollo de pecho de ternera		Pr 2	78	4	3½–4½	Espetón y cesto para asado
Paleta de ternera		Pr 4	80			
Cuello de ternera		Pr 4	80			
Lomo alto de buey		Pr 3	70			
Paleta de buey		Pr 3	80			
Cuello de cerdo		Pr 5	85			
Cuello de cerdo ahumado		Pr 2	85			
Paleta de cerdo		Pr 2	80			
Pierna de cordero		Pr 3	65			

La tabla muestra la duración de grill del programa correspondiente.

Indicación	Pr 1	Pr 2	Pr 3	Pr 4	Pr 5	Pr 6
Duración del grill en min.	30	35	40	45	50	55

Para conseguir un dorado más intenso o más ligero, elija un programa con mayor o menor duración de grill.

Aves Pescado

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.	°C
Pollo de 1–1,2 kg 1 pieza 2 piezas		250–260	no	Espetón y cesto para asado	50–70 60–70	85–90
4 mitades de pollo		220–230	5 min.	2	50–60	
Pollo joven 2–3 piezas		270–280	no	Espetón y cesto para asado	45–50	80–85
2 truchas		230–260	5 min.	4	8–12	
Filete de pescado de aprox. 600 g		180–200	no	1	20–30	

Gratinado

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración min.
Tostada		260–270	6 min.	4 o 5	4–5
Tostada hawaiana 4 unidades			5 min.	4	
8 unidades			6 min.		
Verduras				3 o 4	5–10
Pescado				3	

Cocción a baja temperatura

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Precalentamiento</th><th>Soporte</th><th>Duración horas</th><th>°C</th></tr>
<tr><td>Filete de ternera de 5 cm de grosor</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="2">80–90</td><td rowspan="3">sí</td><td rowspan="3">1</td><td>2–3</td><td rowspan="2">55–60</td></tr>
<tr><td>Rosbif de 5 cm de grosor</td><td>2½–3½</td></tr>
<tr><td>Solomillo de cerdo de 5 cm de grosor</td><td>100–110</td><td>3–4</td><td>70–80</td></tr>
</table>

Cocción en cacerola de barro

<table>
<tr><th></th><th></th><th>°C</th><th>Precalentamiento</th><th>Soporte</th><th>Duración min.</th><th>°C</th></tr>
<tr><td>Pollo 1 kg</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3">220–250</td><td rowspan="3">no</td><td rowspan="3">1</td><td>60–70</td><td>85</td></tr>
<tr><td>Asado 1 kg</td><td>90–100</td><td rowspan="2">80</td></tr>
<tr><td>Pastel de carne de aprox. 800 g</td><td>40–50</td></tr>
</table>

Deshidratado Secado



Debe controlarse la deshidratación y el secado dado que, en caso de un secado excesivo, ¡existe peligro de incendio!

- ► Sólo utilice fruta madura sana, setas frescas y hierbas aromáticas.
- ► Coloque la fruta limpia y picada, las setas o las hierbas aromáticas en la parrilla cubierta con papel para hornear o sobre las bandejas originales y desplácelas en el soporte adecuado.
- ► Durante el deshidratado y el secado pueden utilizarse al mismo tiempo una parrilla y dos bandejas originales como máximo.
- ► Voltee el alimento que va a deshidratarse a intervalos regulares para que se seque de forma más homogénea.



Introduzca una paleta de madera entre el lado inferior del panel de mando y el canto superior de la puerta del aparato de modo que quede abierto un intersticio de aprox. 2 cm.

		°C	Precalentamiento	Soporte	Duración horas
Manzana con o sin cáscara cortada en gajos o aros		70			12–13
Rodajas de setas de aprox. 2 mm de grosor		50–60	no	1 1 + 4 1 + 3 + 5	4–5
Hierbas					1–1½

Pasteurización

Por pasteurización doméstica se entiende el proceso que permite conservar los alimentos en recipientes de vidrio.

► Utilice exclusivamente recipientes de vidrio en perfecto estado.

► Llene y selle los recipientes de vidrio según las indicaciones del fabricante.

► Coloque en la bandeja original (tal como se muestra en la imagen) un máximo de cinco recipientes de vidrio con una capacidad lo más semejante posible, pero que no exceda de 1 litro. Coloque la bandeja en el soporte **2** dentro de la cámara de cocción fría. Los recipientes de vidrio no deben estar en contacto.



► Inicie el modo de funcionamiento o 150 °C y caliente el aparato hasta que el líquido de los recipientes burbujee, es decir, aumente el soplado a intervalos cortos (en el modo tras aprox. 60–90 minutos, en el modo tras aprox. 35–40 min.).

► A continuación, reduzca la temperatura de la cámara de cocción y pasteurice los recipientes de vidrio durante 40 minutos.

► Desconecte el modo de funcionamiento pulsado el botón y deje abierta la puerta del aparato en la posición de encastre.

► Deje que los recipientes de vidrio se enfríen totalmente dentro de la cámara de cocción y, después, compruebe su hermeticidad.

Cocción delicada

Indicaciones generales

La cocción delicada es un procedimiento de cocción patentado en el que se prepara del modo más delicado carne salteada o sin saltear a una baja temperatura con la ayuda del programa de cocción delicada. Usted decide cuándo (a qué hora) y cómo (poco hecha o en su punto) desea servir la carne. El programa de cocción delicada le ayudará automáticamente a conseguir una calidad perfecta en el tiempo deseado y con la temperatura central justa con independencia del peso y del grosor de la carne. La duración puede ajustarse entre 2½ y 4½ horas (cocción delicada con salteado) o entre 3½ y 4½ (cocción delicada con grill). Si la cocción dura más tiempo, la carne sale más jugosa y tierna.

La regulación de la temperatura de la cámara de cocción se efectúa en combinación con la temperatura central de la carne, que se mide continuamente a través de la termosonda. Para ello se regula la temperatura de la cámara de cocción según un proceso óptimo, de forma que la carne esté lista en el momento establecido. La temperatura que mide la termosonda en la carne desempeña un papel importante en la cocción delicada. Por ello, debe procederse con cuidado a la hora de colocar la termosonda.

Para la cocción delicada con salteado son idóneas sobre todo las piezas de carne magra de alta calidad. El peso debería oscilar entre los 500 y los 2000 g. Para obtener un resultado óptimo, la carne no debería tener un grosor inferior a 4 cm. Para la cocción delicada con grill pueden usarse también piezas mixtas de entre 1000 y 2000 g.

- ► La carne puede condimentarse o marinarse al gusto.
- ► La carne sólo debe salarse justo antes del salteado o de su procesamiento.
- ► Quite los alimentos marinados con especias, mostaza, etc. antes del salteado o de la cocción delicada, ya que estos ingredientes se queman fácilmente y amargan el sabor.

Preparativos para la cocción delicada con salteado

- Caliente en una sartén algo de grasa de asar.
- Saltee la carne brevemente a fuego fuerte (no más de 5 minutos).
- A continuación, coloque la carne en una fuente de cristal o porcelana.
- Coloque la termosonda en la parte más gruesa de la carne de modo que la punta se sitúe en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne.
- Deslice la parrilla en el soporte **1** y sitúe sobre ella la fuente con la carne salteada.
- Inserte la termosonda en la hembra.

Preparativos para la cocción delicada con grill

- Marine o condimente la carne. Ate las piezas de carne menos compactas, como las piernas de cordero deshuesadas, para que adopten una forma lo más redondeada posible, con el fin de que se doren de manera uniforme debajo del grill.
- Ensarte la carne en el espetón según las instrucciones que figuran en el capítulo 'Espetón y cesto para asado' o colóquela en el cesto para asado e introdúzcala en la cámara de cocción.
- Fije la termosonda en el marco de soporte según las instrucciones que figuran en el capítulo 'Espetón y cesto para asado' e inserte el enchufe en la toma de corriente.

Seleccionar la cocción delicada y comenzar

En los consejos de ajuste encontrará en las tablas de cocción delicada la temperatura central óptima en cada caso para el trozo de carne.

▶ Pulse 8 veces el botón ▭.
– Se enciende el símbolo .
– En la indicación izquierda parpadea Pr 0.

▶ Girando el botón de ajuste OK puede elegir entre «Cocción delicada con salteado» Pr 0 o «Cocción delicada con grill» de Pr 1 a Pr 6.

Indicación	Pr 0	Pr 1	Pr 2	Pr 3	Pr 4	Pr 5	Pr 6
Duración del grill en min.	0	30	35	40	45	50	55

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
– Parpadea el símbolo .
– Se iluminan los símbolos y ⇥.
– En la indicación de la temperatura parpadea la temperatura central propuesta 70°.
– En la indicación derecha aparece en función del programa 3h30 o 4h00 para un tiempo de conexión de 3½ o 4 horas.

▶ La temperatura central propuesta puede modificarse girando el botón de ajuste OK.

Es posible modificar la temperatura central en el intervalo de 50 °C a 90 °C.

▶ Puede modificarse el tiempo de cocción propuesto pulsando el botón ⇥.

► Girando el botón de ajuste ↙OK↘ puede ajustar el nuevo tiempo de cocción.



Es posible modificar el tiempo de conexión en el intervalo de 2½ a 4½ horas en el modo «Cocción delicada con salteado» y de 3½ a 4½ horas en el modo «Cocción delicada con grill».

► Confirme pulsando el botón de ajuste ↙OK↘.
– Se inicia la cocción delicada.
– Se iluminan los símbolos [ ] / [ ] y [⇥].
– En la indicación derecha aparece el tiempo de conexión transcurrido.
– En la indicación de la temperatura aparece la temperatura central.



Si en la indicación izquierda aparece [H 4], introduzca la termosonda y confirme pulsando el botón de ajuste ↙OK↘.

Interrupción

► Si durante el desarrollo pulsa el botón ○, la cocción delicada se detiene sólo.
– En la indicación izquierda aparece [H 6].

► Presionando el botón de ajuste ↙OK↘ continúa el desarrollo.

Desconectar antes de tiempo

► Pulse 2 veces el botón ○.

Fin

Al finalizar el asado, suena durante un minuto una señal acústica prolongada e interrumpida.

► Pulsando el botón de ajuste ↙OK↘, se apaga la señal acústica.

Opciones

Cajón calientaplatos



¡No coloque material inflamable en el cajón del aparato!

Si su aparato está dotado de un cajón calientaplatos, puede utilizarlo para precalentar la vajilla o para mantener calientes durante breve tiempo alimentos bien cubiertos.

► Pulse el botón [≋].
- Se enciende el símbolo [≋].
- El cajón calientaplatos está encendido.

► Pulse nuevamente el botón [≋].
- Se apaga el símbolo [≋].
- El cajón calientaplatos está apagado.



El cajón calientaplatos se apaga automáticamente tras 12 horas.

Para que la vajilla esté suficientemente precalentada basta aprox. 1 hora.

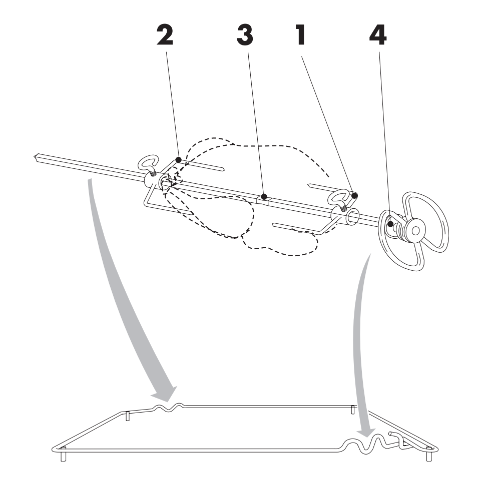
Espetón y cesto para asado

El aparato está dotado de un accionamiento para un espetón o un cesto para asado. El accionamiento funciona con el modo de funcionamiento [símbolo] y en la cocción delicada con grill. La termosonda puede utilizarse tanto con el espetón como con el cesto para asado.

Uso del espetón

► Condimente y ate la carne.
Ate el pollo de manera que las alas y los muslos estén pegados.

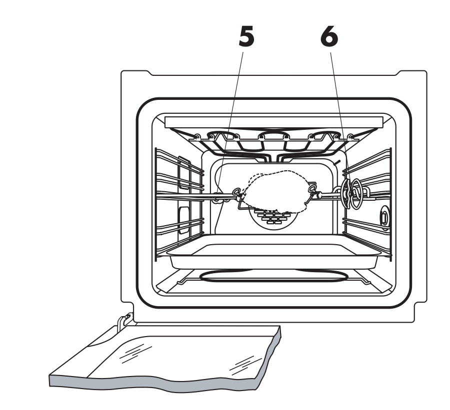
► A la hora de asar, coloque la pinza **1** de forma que la parte más gruesa del asado se encuentre junto al surco **3**, donde se mide la temperatura central. En los pollos, apriete bien la primera pinza **1** unos 2 o 3 dedos lejos del asa. Coloque el pollo en el espetón de manera que el extremo del cuello apunte hacia el surco de posicionamiento **4** y los muslos se encuentren más o menos sobre el surco **3**.



► Apriete y sujete con firmeza el alimento que va a asar con la segunda pinza **2**.

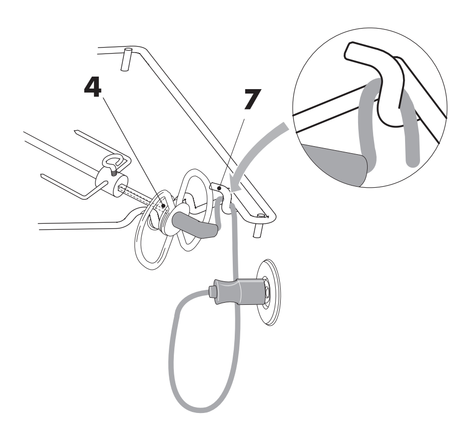
► Introduzca en el soporte 1 una bandeja original cubierta con una lámina de aluminio.

► Coloque el espetón en diagonal entre los pasadores guía del marco de soporte de forma que el surco de posicionamiento **4** se apoye sobre el marco.



► Coloque el marco de soporte con el espetón en el soporte 3 y deslícelo hasta la pared trasera de la cámara de cocción.

► Levante un poco el asa del espetón. Introduzca el extremo del espetón en el accionamiento **5** y coloque el surco de posicionamiento **4** situado junto al asa entre los pasadores guía delanteros.

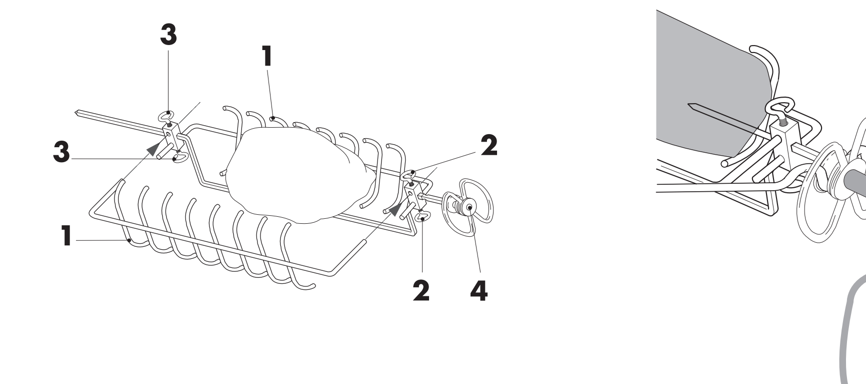


► Si utiliza la termosonda, introdúzcala en el agujero del espetón **6**. Enrolle una vez el cable en torno al gancho **7** y asegúrese de que el trozo de cable entre la termosonda y el gancho esté lo más tenso posible. Enchufe la termosonda en la hembra.

► Para sacarlo todo, siga los pasos en orden inverso.

Uso del cesto para asado

- ► Condimente el alimento que va a asar y colóquelo entre ambas rejillas **1**. Si utiliza la termosonda, la parte más gruesa del alimento debe estar colocada delante del todo, junto al asa, para garantizar la medición correcta de la temperatura central.
- ► Apriete un poco y de manera uniforme la parte delantera de las dos rejillas **1** y fíjelas con los tornillos **2**. A continuación, apriete la parte trasera de las rejillas **1** y fíjelas con los tornillos **3**. El alimento debe estar lo más centrado posible (para que se cueza de manera uniforme).
- ► Introduzca en el soporte 1 una bandeja original cubierta con una lámina de aluminio.
- ► Coloque el cesto para asado sobre el marco de soporte e introdúzcalo en la cámara de cocción de la forma descrita en el caso del espetón.
- ► Inserte la termosonda en la carne a través del agujero **4**. Enrolle el cable en torno al gancho como en el caso del espetón y enchúfelo.



- ► Para sacarlo todo, siga los pasos en orden inverso.

Cuidado y mantenimiento

Limpieza exterior

- ► Nunca limpie la superficie con agentes de limpieza abrasivos o demasiado ácidos, ni con estropajos multiusos, lanas metálicas etc. Con esto puede dañarse la superficie.
- ► Retire lo antes posible la suciedad o los restos de agentes de limpieza. Limpie la superficie únicamente con un paño suave y humedecido con agua (con la superficie metálica en dirección al filo) y frótela con un paño suave.

Cajón del aparato/cajón calientaplatos

Para una limpieza más sencilla puede extraerse el cajón.

- ► Extraiga el cajón hasta el tope, levántelo ligeramente y extráigalo hacia delante.

Limpieza de accesorios



La termosonda no debe lavarse en el lavavajillas.

- La parrilla, la rejilla de soporte, el espetón, el cesto para asado y el marco de soporte pueden lavarse en el lavavajillas.
- Las bandejas pueden lavarse en el lavavajillas, aunque esto podría reducir la acción antiadherente con el tiempo.

Limpieza de la cámara de cocción

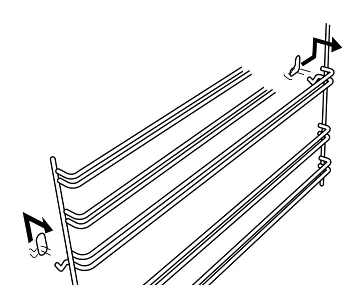


El sensor de temperatura y los elementos de calentamiento en la cámara de cocción pueden dañarse fácilmente. No deben torcerse durante los trabajos de limpieza.
Después de levantar el calor inferior, vuelva a colocarlo entero sobre el fondo de la cámara de cocción y presione ligeramente hacia abajo junto a la pared posterior de la cámara de cocción.

- ► No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza abrasivos, como estropajos multiusos, lanas metálicas, etc., ya que dañan la superficie.
- ► Limpie la suciedad de la puerta del aparato con un paño suave humedecido en agua y frote posteriormente con un paño suave.

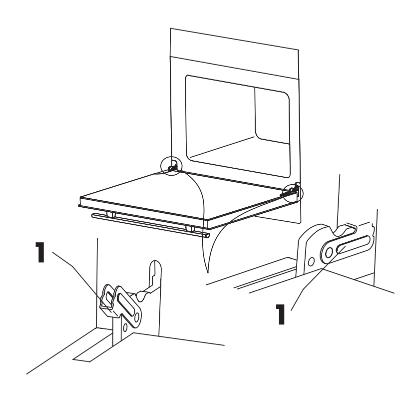
Para facilitar la limpieza de la cámara de cocción pueden desmontarse diversas piezas con pocas asas.

Extraer la rejilla de soporte

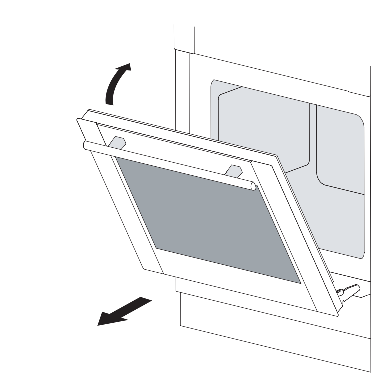


- ► Levante ligeramente la parte delantera de la rejilla de soporte y muévala un poco hacia fuera de la abertura de enganche.
- ► Deslice totalmente la rejilla de soporte hacia atrás y levántela para extraerla de la abertura de enganche trasera.
- ► Para montarla siga los pasos en orden inverso.

Retirar la puerta del aparato



- ▶ Abra completamente la puerta del aparato.
- ▶ Abata completamente hacia abajo los estribos **1** de las dos bisagras.
- ▶ Cierre la puerta del aparato de modo que ésta pueda extraerse hacia arriba.
- ▶ Para introducir las dos bisagras, deslícelas en la abertura desde delante.
- ▶ Abra completamente la puerta del aparato y abata los estribos **1** hacia atrás.



También pueden desmontarse las siguientes piezas

- ■ Protección anticontacto situada delante del grill/calor superior (tire de ella hacia delante).
- ■ Junta de la puerta
- ▶ Tire un poco de la junta hacia fuera asiéndola por las esquinas y desenganche el gancho.

Autolimpieza catalítica



No friegue la cámara de cocción ni utilice sprays para hornos, pastas o limpiadores domésticos. Esto puede alterar el color del recubrimiento catalítico y destruir las propiedades de autolimpieza.

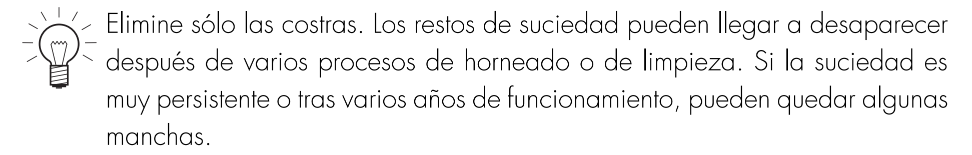
La cámara de cocción está dotada de un recubrimiento para limpieza catalítica. Dicho recubrimiento es mate y áspero. En el proceso de limpieza catalítica se queman restos de suciedad durante el uso normal a temperaturas de más de 200 °C.

Para el proceso de limpieza se necesita oxígeno del aire, por lo que no debe taparse un recubrimiento catalítico sucio. Las costras (p. ej. las salsas de carne requemadas o el azúcar escarchado) empeoran el efecto de la limpieza y pueden evitarse de la siguiente manera:

- ► A la hora de cocinar alimentos con el grill, introduzca en el soporte **1** una bandeja original cubierta con una lámina de aluminio.
- ► Después de usar el aparato, limpie rápidamente la suciedad cuando aún esté líquida.
- ► Empuje la pieza protectora entre el fondo de la cámara de cocción y el calor inferior.

Si, a pesar de todo, se forma una costra:

- ► Ablándela y límpiela con una bayeta húmeda.
- ► Elimine con cuidado las costras gruesas y persistentes con la ayuda de un raspador de madera o de plástico y ablande y limpie los restos con una bayeta húmeda.



Elimine sólo las costras. Los restos de suciedad pueden llegar a desaparecer después de varios procesos de horneado o de limpieza. Si la suciedad es muy persistente o tras varios años de funcionamiento, pueden quedar algunas manchas.

Si la cámara de cocción está muy sucia, para complementar la autolimpieza catalítica es recomendable calentar la cámara de cocción vacía durante varias horas a la máxima temperatura con el modo de funcionamiento .

La vida útil del recubrimiento catalítico depende en gran medida del grado de suciedad.

Problemas de fácil solución

¿Qué hacer si ...?

... en la indicación parpadea H 4

Posible motivo	Solución
■ No se ha acoplado la termosonda.	▶ Insertar la termosonda en la hembra.

... en la indicación parpadea H 6

Posible motivo	Solución
■ La cocción delicada es interrumpida.	▶ Para continuar, confirmar pulsando el botón de ajuste OK. ▶ Para cancelar, pulsar el botón ◯ .

... el aparato no funciona y todos los indicadores están oscuros

Posible motivo	Solución
■ El fusible o la caja de fusibles de la instalación eléctrica doméstica son defectuosos.	▶ Cambiar fusible. ▶ Conectar de nuevo la caja de fusibles.
■ El fusible o la caja de fusibles saltan constantemente.	▶ Llamar al servicio técnico.
■ Interrupción de la alimentación eléctrica.	▶ Comprobar la alimentación eléctrica.

… la iluminación no funciona

Posible motivo	Solución
■ La bombilla está defectuosa.	► Llamar al servicio, dado que se trata de una bombilla especial.

… durante el uso del grill se genera mucho humo

Posible motivo	Solución
■ Los alimentos están muy cerca de los cuerpos de calentamiento.	► Comprobar que el soporte elegido es adecuado según los consejos de ajuste.
■ La temperatura de la cámara de cocción es demasiado elevada.	► Reducir la temperatura de la cámara de cocción.

… durante el calentamiento se origina un humo espeso

Posible motivo	Solución
■ Durante el proceso de asado es posible que se deposite grasa en los cuerpos de calentamiento no conectados. Si más tarde se activa otro modo de funcionamiento, el cuerpo de calentamiento se calienta y quema la grasa. Cuando la grasa está totalmente quemada, empieza a formarse humo.	► Limpiar el cuerpo de calentamiento en frío. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Podrían dañarse los cuerpos de calentamiento.

… en la indicación digital parpadea «F»

Posible motivo	Solución
■ Diferentes situaciones pueden provocar un mensaje «F».	▶ Confirmar las indicaciones de fallo pulsando el botón ◯. ▶ Interrumpir la alimentación de corriente durante aprox. 1 minuto. ▶ Conectar nuevamente la alimentación de corriente. ▶ En caso de que vuelva a aparecer la indicación, anotar el número de fallo y, a continuación, interrumpir la alimentación de corriente. ▶ Llamar al servicio técnico.

Tras una interrupción de la corriente

Tras una interrupción de corriente parpadea en la indicación derecha [12:00].

Ajustar la hora

▶ Pulse simultáneamente los botones 🔔 y ⇥.

▶ Ajuste la hora girando el botón de ajuste OK.

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.



■ Se mantienen los ajustes de usuario.

■ Si se produce una interrupción de la corriente durante la cocción delicada, no es posible continuar este proceso.

Consejos y trucos

El horneado o asado tiene un buen aspecto desde fuera. Sin embargo, en el centro está pasado o no del todo hecho

- La duración del asado u horneado sólo puede reducirse de forma condicionada mediante una temperatura más alta de la cámara de cocción (por fuera hecho, por dentro poco hecho). Ajuste la temperatura de la cámara de cocción algo más baja y prolongue la duración de forma correspondiente.

El pastel se desmorona

- Compare sus ajustes con los de los consejos de ajuste.
- Ajuste la temperatura de la cámara de cocción 10 °C más baja y seleccione eventualmente una duración más larga.
- Hornee la masa terminada de batir justo tras prepararla. Tenga en cuenta los tiempos de batido que se indican en la receta. Bata la clara y la yema del huevo durante algo más de tiempo, p. ej. en caso de galletas.
- Compruebe la receta, p. ej. demasiada levadura puede resultar problemática.

El bollo presenta una diferencia de dorado

- Una cierta diferencia de dorado es normal. En caso de una temperatura más baja puede conseguirse un dorado más homogéneo. Dado el caso, ajuste algo más baja la temperatura de la cámara de cocción y prolongue el tiempo de forma correspondiente.
- Durante el horneado con aire caliente, compruebe que los soportes utilizados corresponden con los consejos de ajuste.
- No coloque moldes de horno o bollos altos directamente delante de la pared posterior de la cámara de cocción.

El bollo está más claro en una bandeja que en la otra

- El bollo dispuesto sobre bandejas introducidas al mismo tiempo no siempre se termina al mismo tiempo. En caso necesario, deje que la bandeja con el bollo más claro se hornee adicionalmente.

Medición de la temperatura de la cámara de cocción con un termómetro adecuado

- La temperatura de la cámara de cocción se mide con el aparato vacío según una norma válida internacionalmente. Las mediciones propias pueden ser imprecisas y no son adecuadas para comprobar la precisión de la temperatura.

Cocina

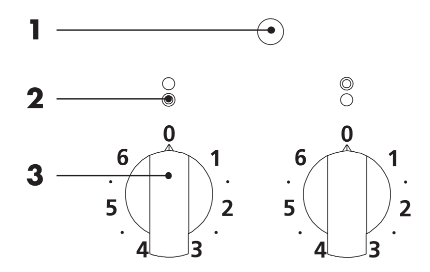


No deje encendidas las placas de cocina durante mucho tiempo en un nivel de potencia elevado sin que esté encima la batería de cocina, pues las placas podrían calcinarse.
En caso de sobrecalentamiento, apague la placa de cocina y deje que se enfríe completamente. No coloque encima la batería de cocina y no la enfríe en ningún caso con agua fría.
Para proteger a los niños pequeños es posible instalar en las cocinas una protección infantil. La información al respecto la proporciona la BfU (oficina de asesoramiento para prevención de accidentes) de Berna.

En función del modelo, la cocina está equipada con una placa vitrocerámica o con placas de cocina de fundición. Si se trata de una placa vitrocerámica, lea también el manual de instrucciones correspondiente.

Manejo de las zonas de cocción

Interruptor giratorio de las zonas de cocción



1 Luz de control de las zonas de cocción
2 Símbolo de asignación de las zonas de cocción
3 Interruptor giratorio de las zonas de cocción

El interruptor giratorio sirve para encender o apagar las zonas de cocción, así como para regular la zona de cocción asignada. Una vez calentada, la zona de cocción se enciende y se apaga en el funcionamiento a intervalos conforme al nivel de potencia seleccionado.

Conexión/desconexión

► Conexión: seleccione con el interruptor giratorio el nivel de potencia deseado.
- 1 = potencia mínima
- 6 = potencia máxima
- – La luz de control se enciende.

► Desconexión: coloque el interruptor giratorio a 0.
- – La luz de control se apaga cuando todas las zonas de cocción están desactivadas.

Conectar el segundo círculo calorífico o la zona de asado

En función del modelo de la placa vitrocerámica, puede conectarse adicionalmente un segundo círculo calorífico o una zona de asado en la parte trasera derecha o en la parte delantera izquierda.

- ▶ Gire el interruptor giratorio hasta el tope, más allá del nivel de potencia 6.
  - – Suena un clic.
- ▶ Seleccione con el interruptor giratorio el nivel de potencia deseado.

Desconectar el segundo círculo calorífico o la zona de asado

- ▶ Coloque el interruptor giratorio a 0.

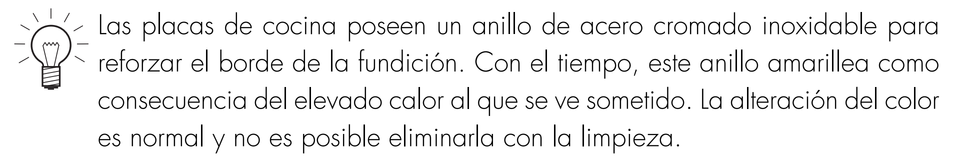
Placas de cocina de fundición

- No utilice ollas ni sartenes que sean más pequeñas que la placa de cocina, pues de lo contrario se sobrecalienta el borde de la placa. Con el tiempo la placa de cocina se calcina y el anillo de acero cromado se desprende o puede romperse.
- El sobrecalentamiento habitual (especialmente cuando se utilizan sartenes demasiado pequeñas) puede provocar que el borde de la placa de cocina se pique.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ Limpie las placas de cocina sólo cuando estén frías. Límpielas con una bayeta ligeramente húmeda y elimine los restos de comida con lana de acero fino.

- ▶ Engrase las placas de cocina secas una o dos veces por semana con un producto de limpieza para placas convencional.



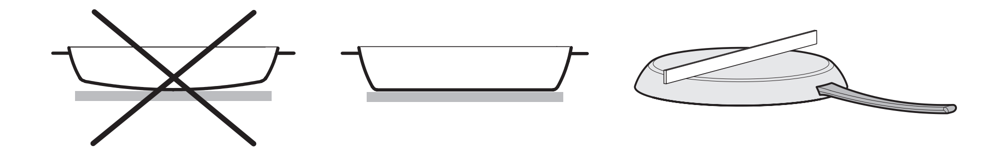
Las placas de cocina poseen un anillo de acero cromado inoxidable para reforzar el borde de la fundición. Con el tiempo, este anillo amarillea como consecuencia del elevado calor al que se ve sometido. La alteración del color es normal y no es posible eliminarla con la limpieza.

Batería de cocina



Los fondos de la batería de cocina no deben presentar surcos pronunciados ni bordes de cantos afilados. Sólo pueden utilizarse baterías de cocina de hierro fundido si tienen un fondo liso esmaltado.

- Para las placas vitrocerámicas son adecuadas las baterías de cocina con una base estable.
- La base de las piezas de la batería de cocina debe ser de acero inoxidable. Las bases de aluminio o de aleaciones de aluminio pueden dejar restos de abrasión difíciles de eliminar.
- Cuando la base de las piezas de la batería de cocina está caliente, debe apoyarse en plano sobre la zona de cocción.



- La base de las ollas y las sartenes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Si se utilizan sartenes demasiado grandes, la base de éstas se calienta de manera irregular y puede dañarse.
- Los recipientes de vidrio o cerámica conducen mal el calor y debe evitarse su uso.
- La base de los recipientes debe estar seca, pues de lo contrario se forma una película de vapor durante el calentamiento. Ésta impide la transmisión del calor y puede provocar un sobrecalentamiento de la zona de cocción.

► Coloque la batería de cocina justo en la marca de la zona de cocción.

Accesorios y piezas de repuesto

En los pedidos debe indicarse el n.° de modelo y la denominación exacta.

Accesorios

Bandeja original

Parrilla

Termosonda

Marco de soporte para el espetón y el cesto para asado

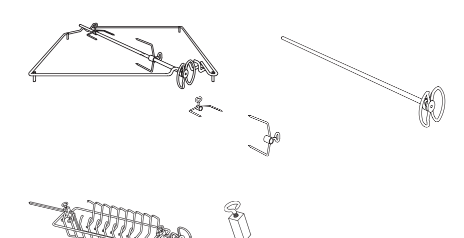
Fuente de asado

Par de bandejas no perforadas para pastas

Par de bandejas perforadas para pastas

Corredera de rodillos

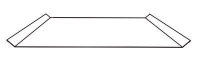
Espetón completo
- Pinzas
- Espetón



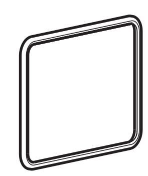
Cesto para asado completo
- Armella

Piezas de repuesto

Pieza protectora para el fondo de la cámara de cocción (set de 5 piezas)



Junta de la puerta



Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE y poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y desecharse en el lugar adecuado.

Desinstalación

- Desenchufe el aparato. Si el aparato ya está instalado, esta tarea debe realizarla un electricista autorizado.

Seguridad

- Debe dejarse el aparato inutilizable para evitar accidentes resultantes de un uso indebido, especialmente con la presencia de niños.
- Desenchufe el aparato o permita que un electricista desmonte la toma de corriente. A continuación, aísle el cable de red del aparato.

Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con la eliminación adecuada, las materia nas podrán volver a utilizarse.
- El símbolo figura en la placa de características del aparato. Éste indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica.
- La eliminación se debe realizar según las normas locales de eliminación de desechos.

  Si desea más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, diríjase a las autoridades locales competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos de su localidad o al establecimiento especializado donde haya adquirido el aparato.

Notas

Índice

R

S

T

Z

Servicio de reparaciones



El capítulo 'Solucionar fallos por sí mismo' le ayudará a reparar fallos operativos menores.
Esto le permitirá ahorrarse tener que llamar a un técnico de reparación y el gasto consiguiente.

Le rogamos que en caso de ponerse en contacto con nosotros debido a una avería operativa o para realizar un pedido nos indique el número de fabricación (FN) y el nombre de su aparato. Introduzca estos datos aquí y en el adhesivo de servicio que se proporciona junto con el aparato. Péguelo en un lugar bien visible o en su agenda telefónica.

FN		Aparato	

Puede encontrar estos datos en la tarjeta de garantía, en la factura original y en la placa de características del aparato.

► Abra la puerta del aparato.
  – La placa de características se encuentra a la izquierda junto a la pared lateral.

Breves instrucciones

Lea en primer lugar las normas de seguridad de este manual de instrucciones.

Ajustar el reloj

- ▶ Pulse al mismo tiempo los botones y .
- ▶ Ajuste la hora girando el botón de ajuste OK.
- ▶ Confírmela pulsando el botón OK.

Seleccionar el modo de funcionamiento

- ▶ Pulse el botón hasta que aparezca el modo de funcionamiento deseado.
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción.
- ▶ Pulsando el botón de ajuste OK se inicia.

Desconectar el aparato

- ▶ Pulse el botón .

Ajustar el avisador corto tiempo

- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Ajuste la duración girando el botón de ajuste OK.

V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, 6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

J667.354-0